

PROPOSTA 2

Cerimonie e Ricorrenze

Primavera - Estate 2023

Culatello e gnocco fritto
Carne salada con insalatina di asparagi
Tortino di melanzane, pomodoro e mozzarella

Tentacolo di polipo lardellato con crema di datterini fresco
Capesante e gamberi gratinati
Tartare di tonno agli agrumi

Risotto primavera con ragù di cortile
Tagliolini con sughetto d'ombrina, pomodorini e basilico

Un secondo piatto uguale per tutti a scelta tra:

Vitellina ai peperoni dolci e purè
Chateaubriand con salsa bernese ed olio Robespierre
Trancetto di cuore di merluzzo in crema di baccalà
Filetto di branzino con pomodorini alla crudaiola, olive e capperi

Torta cerimonia

Caffè

Vini azienda agricola Riccafana Rosso e Bianco

€ 60,00

Eventuale Aperitivo di accoglienza:

Salame e grana
Metodo Classico e Cocktail alla frutta

Costo per persona € 8,00

N.B.: Esclusi i Vini per accompagnamento dessert.

I nostri prezzi sono netti e da intendersi non soggetti ad applicazione di sconti e/o convenzioni
Le composizioni floreali dovranno essere lasciate integre, in caso contrario verranno addebitate

I bambini fino a 10 anni pagano la metà

Eventuali aggiunte al presente menù verranno calcolate a parte

SATEN A TUTTO PASTO SUPPLEMENTO € 10,00 A PAX